

TRANSFERÊNCIA DE FITATOS, PROTEÍNAS E SÓLIDOS TOTAIS DE SOJA PARA PRODUTOS DERIVADOS

431

ROSSET, M.¹; BELÉIA, A.

¹ Universidade Estadual de Londrina - UEL, Londrina, PR.
chelechemie@yahoo.com.br

Atualmente há mais disponibilidade de produtos derivados de soja no mercado e os fitatos têm recebido mais atenção dos pesquisadores devido às propriedades antioxidantes. A concentração de sólidos, proteínas e fitato e quanto é transferido dos grãos para o extrato hidrossolúvel de soja e tofu foi o objetivo desta pesquisa. A partir dos grãos hidratados, em média, 56% dos sólidos totais, 70% das proteínas e 47% do fitato foram transferidos para o extrato hidrossolúvel de soja. A partir do extrato, em média, 68% de sólidos totais, 76% de proteínas e 87% de fósforo fítico foram transferidos para o tofu. Os tofus produzidos em laboratório apresentaram textura mais macia, com valor de dureza de 3,9 N comparado ao tofu comercial (5,3 N) e luminosidade (87) equivalente aos produtos comerciais.

DESENVOLVIMENTO DO PROCESSO PARA OBTENÇÃO DO RECHEIO CREMOSO DE SOJA PARA BOMBOM

432

WANG, S.H.¹; MENESES, S.P. de; RESENDE, R.S.A.; TORREZAN, R.; ASCHERI, J.L.R.

¹ Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro – UFRJ/ICHS, Seropédica, RJ.
sin-hueiwan@bol.com.br

O uso da soja no Brasil tem sido limitado devido ao seu sabor de feijão cru ("beany-flavor"). Com o objetivo de desenvolver um processo que permita obter um recheio cremoso de soja para bombom com boas características sensoriais, os grãos de soja decorticados foram branqueados em solução de NaHCO_3 a três níveis de concentração (0,25; 0,75 e 1,25 %), bem como em água, durante três intervalos de tempo (10, 25 e 40 min), totalizando 12 tratamentos. Em seguida, os grãos branqueados foram desintegrados e formulados com açúcar, gordura vegetal hidrogenada e amido de milho para obter os recheios cremosos de soja para bombons. Estes mesmos recheios cremosos foram submetidos a uma série de avaliações sensoriais, e em teste de preferência, foram saborizados com chocolate, limão ou morango. Os resultados indicam que a melhor condição de branqueamento dos grãos de soja para obter o melhor sabor no produto pretendido foi o uso de NaHCO_3 a 0,75 % por 25 min.

237

2009/057
2009

SP-PP-2009.00395

Desenvolvimento do ...
2009 SP-PP-2009.00395



CTAA- 10071-1